Tempura de Langostinos por Iwao



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad
Agua helada: c/n
Chauchas japonesas: 100 grs
Langostinos crudos: 8 Unidades
Harina 0000: 500 grs
Morrón Rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite para freir: c/n
Almidón de Maíz: 30 grs
Fideos de arroz: c/n
Gobo: 1 Unidad
Harina de tempura japonés: 200 grs
Perejil: c/n
Shitake frescos: 3 Unidades

Salsa

Salsa de soja: 30 cc
Mirin: 10 cc
Fondo de Pescado: 150 cc
Hondashi: 5 grs

Preparación de la Receta

- Limpiar los **langostinos** y hacerles un corte longitudinal en forma de mariposa
- Reservar.
- Cortar *chaucha*, *zanahoria* y el gobo en juliana de 5 cm.
- Tornear en el centro de cada hongo shitake una estrella.
- Cortar el *morrón* en forma romboidal de 4 cm
- Y la *berenjena* en juliana.

Masa

- Mezclar *harina* de trigo, *harina* de **tempura** y almidón de maíz con una pizca de sal

- Agregar agua helada de a poco y revolver lentamente hasta obtener una masa similar a la de crepes

Salsa

- En una olla pequeña reducir fondo de pescado, hondashi, salsa de soja y *mirin* hasta obtener la textura deseada, reservar

Fritura

- La temperatura del aceite debe ser entre 170 °C y 180 °C.
- Pasar los *langostinos* por la masa y freírlos aproximadamente 5 minutos.
- Repetir la operación con los vegetales (zanahoria, *chaucha*, *morrón*, gobo, berenjena) y reservar sobre papel absorbente.
- Las frituras deben quedar bien blancas y crocantes.
- Presentar con la salsa aparte.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tempura-de-langostinos-por-iwao